CANNONAU DI SARDEGNA DOC
MAIMONE

LA RÉGION :
Sardegna

LE PRODUCTEUR :
Cantina della Vernaccia

LE TERRITOIRE :
Presqu'île du Sinis (Valle du Tirso)

LE CÉPAGE :
Cannonau 100%

LE VIGNOBLE :
Cultivé a guyot et situé dans la péninsule du Sinis ; lieu Intacte et pure . Sur une bande de terre fertile qui s'étire entre l'étang de Cabras et la mer, dans un paysage spectaculaire.
Les roches sédimentaires, calcaires et de grès, formé il y a environ 35 millions d'années, caractérisent l'enrichissement minéral du sol.

LA VINIFICATION :
Apres une rigoureuse sélection , le raisin fermente a temperature controlé pendant 6 jours .
Le vin nouveau est transféré dans les premiers mois de l'année en barriques françaises où il reste pour le vieillissement 12 mois .

L'AFFINAGE :
Affine en barriques françaises pendant 12 mois .

NOTES DE DÉGUSTATION :
Couleur rouge grenat aux reflets violets. Le nez est plein de fruits rouges. La bouche est souple, sec et immédiat.
Toute la douceur de fruits rouges et la fraîcheur de la brise de mer. Bonne structure et intensité. finale persistant

TEMPERATURE DE SERVICE ***18° C***